

RIUNITE LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE

ITALIEN, EMILIA ROMAGNA

Liflig og harmonisk

Grasparossa fremstår dyb rød i glasset med fine elegante bobler. Duften er præget af friske røde bær, mest kirsebær. Smagen er frisk med en god frugtfuldt sødme og en elegant balanceret eftersmag.

Serveringstemperatur: 8-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Det er ikke mange druer, der kan prale af at have en 2000 år gammel historie. De gamle romere kaldte Lambrusco for gudernes nektar, og det påstås i gamle tekster, at det var Augustus Caesars anden hustru Livias favoritdrik.

Jordbundsforholdene og klimaet i Emilia-Romagna-regionen er unikke og ideelle for Lambrusco, men en drues fulde potentiale kan ikke udvikles uden menneskers hjælp. Flere end 1.800 små vinavlere passer med stor omhu lambrusco-druerne for at sikre den bedste kvalitet.

Om Producenten

Det begyndte i 1950, hvor ni vinproducenter fra Emilia-Romagna-regionen dannede Cantine Cooperative. De havde alle samme passion for at lave vin af høj kvalitet. Gennem årene har Riunite, som det hedder i dag, stille og roligt vundet større indpas på de forskellige markeder, og i dag er de blandt de største vineksporthører i Italien. I 1993 fik de som det første vineri i Europa den eftertragtede ISO 9002 og ISO 14001 kvalitetscertificering, der garanterer, at alle trin i vinproduktionen fra druerne ankommer til vineriet til det færdige produkt bliver afskibet opfylder de strengeste kvalitetskrav på området.



Jyllands-Posten



Spis Bedre



VinAvisen



OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888